

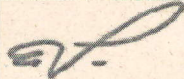
118

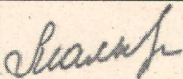
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

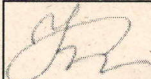
НА 20.09.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (молоко вареное сгущенное) 1/70	1 шт	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	85,20	814,8	35,2	26,0	138,6	11,5
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	835,0	32,5	30,5	107,6	9,0
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	314,0	6,6	10,4	49,1	4,1

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по производству
Корнева 

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.